

ARBEITS PAPIER

WWF Berechnungen:
Klima-Fußabdruck – Rezepte von Paul Ivic
Frisch gekocht/MUTTER ERDE Schwerpunkt-Woche

Kurze Einleitung/Hintergrund:

Der **ökologische Fußabdruck** beschreibt die Fläche, die benötigt wird, um die Ressourcen, die wir für unseren derzeitigen Lebensstil beanspruchen, wieder herzustellen. D.h. wieviel Ressourcen, Wasser, Land wir für unser Leben – also Ernährung, Wohnen, Mobilität – brauchen.

Fakt 1: Schon heute sprengt unser ökologischer Fußabdruck die Grenzen des Planeten – wir beanspruchen unsere Natur global gesehen so sehr, dass es 1,5 Planeten bräuchte, damit wir so weiterleben können wie derzeit.

Fakt 2: Würden alle Menschen so leben wie wir Österreicher bräuchten wir sogar 3 Erden um das zu regenerieren, was wir in einem Jahr verbrauchen.

Fakt 3: Ein Viertel des ökologischen Fußabdrucks wird durch die Ernährung verursacht!

Der **Klima-Fußabdruck** eines Gerichts misst die durch die Herstellung entstehenden CO2-Emissionen. CO2 ist ein Treibhausgas und ist damit einer der Hauptverursacher unseres Klimawandels. Viele denken bei Klimawandel bzw. auch bei Klimaschutz hauptsächlich an den Verkehr oder Industrie. Dabei verursacht unsere Ernährung einen beträchtlichen Teil der gesamten Treibhausgase! Denn für den Anbau, die Herstellung, den Transport, die Weiterverarbeitung von Nahrungsmitteln braucht man natürlich viel Energie & Ressourcen.

Fakt 1: Unser hoher Konsum von Fleisch- und Milchprodukten in Österreich verursacht 2/3 des Klima-Fußbadrucks unserer Ernährung.

Fakt 2: Die WWF Ernährungsstudie hat gezeigt, dass wir etwa 2/3 mehr Fleisch essen als eigentlich als gesund eingestuft wird! Gleichzeitig essen wir zu wenig Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte! (2016 ist das Jahr der Hülsenfrüchte)

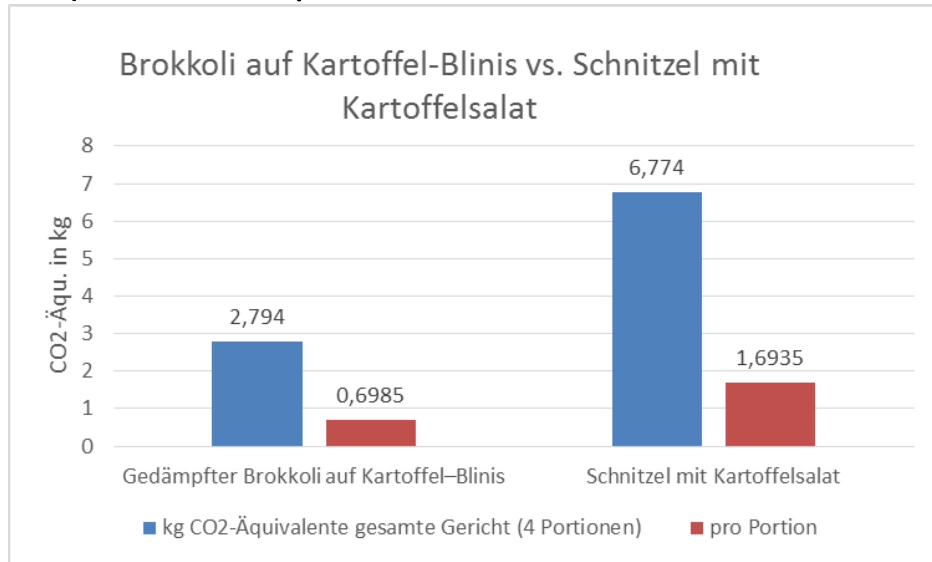
Fakt 3: Die gute Nachricht ist: wenn wir unseren Verzehr von Fleisch und Milchprodukten verringern– tun wir nicht nur der Umwelt etwas Gutes, sondern auch unserer Gesundheit.

Fakt 4: Der Leitsatz „bio-regional-saisonal“ bietet eine gute und einfache Orientierung beim umweltfreundlichen Einkauf.

VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM

1) Gericht: Gedämpfter Brokkoli auf Kartoffel–Blinis

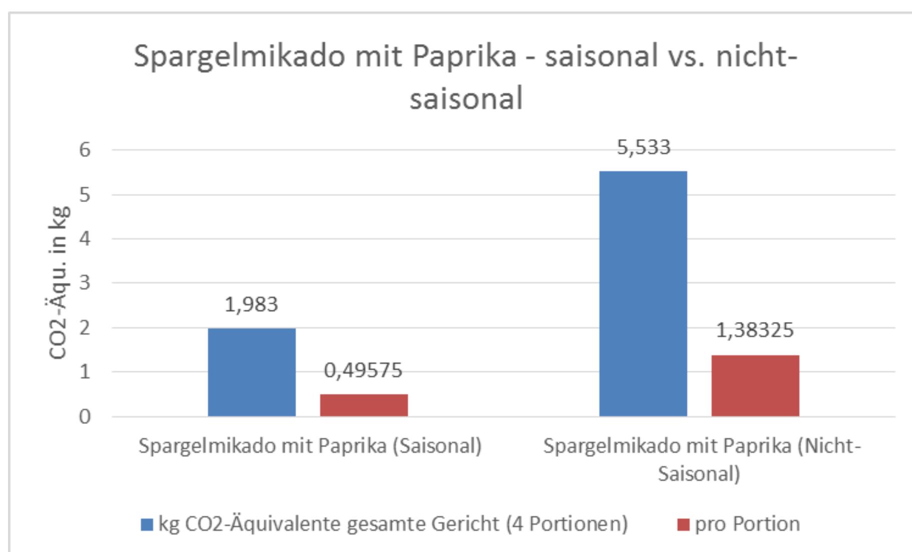


Mögliche Messages:

Der (Klima-)Fußabdruck von einem Schnitzel mit Kartoffelsalat ist circa 2 ½ so groß wie der von gedämpften Brokkoli auf Kartoffel-Blinis!

Fleisch hat einen viel größeren Fußabdruck als pflanzliche Produkte – deshalb sollte man es nur in Maßen und wenn dann in Bio-Qualität essen.

2) Gericht: Spargelmikado mit Paprika

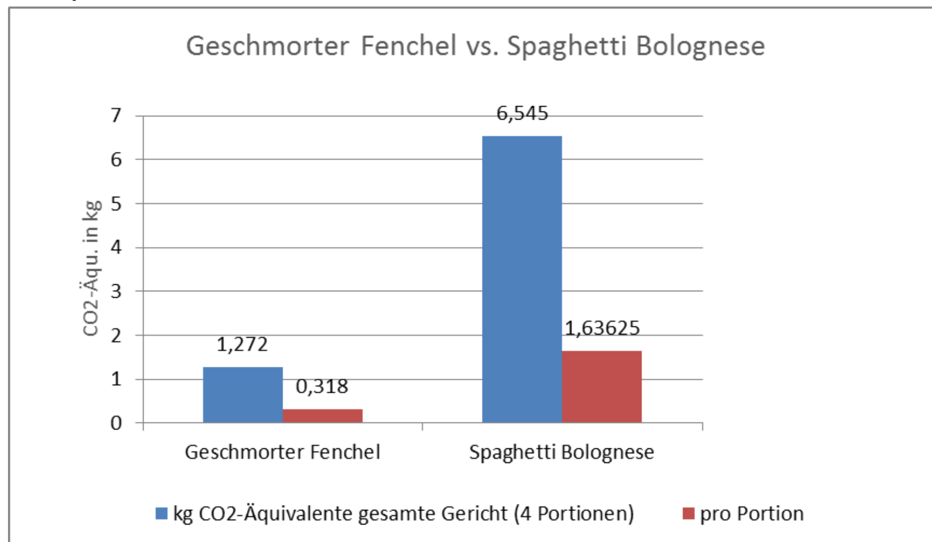


Mögliche Message:

Spargel sollte man immer saisonal genießen (Die Spargel-Saison dauert ca. von April bis etwa Juni.)! Der Klimafußabdruck eines eingeflogenen Spargels aus Süd-

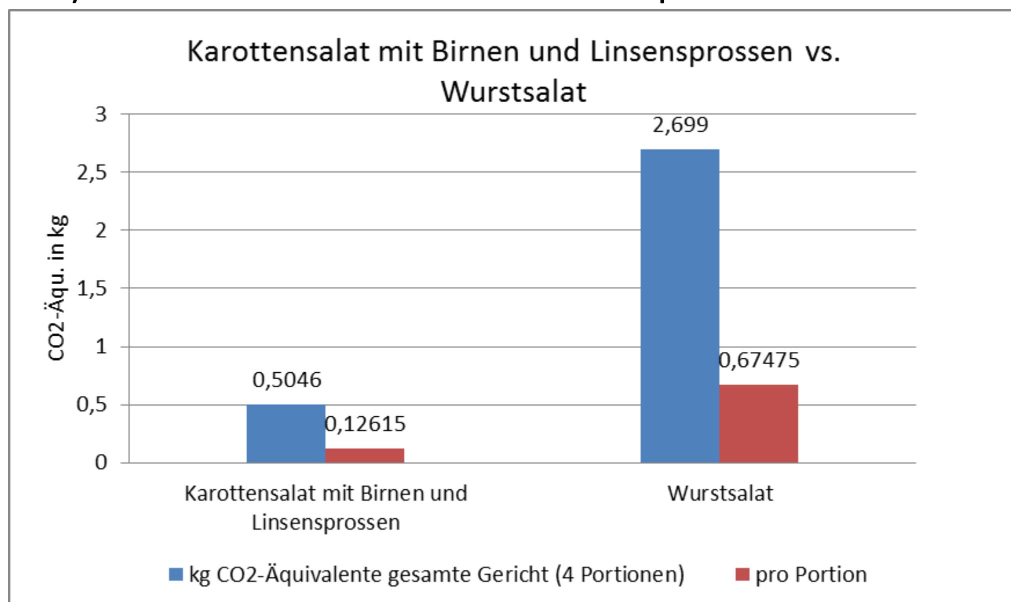
amerika hat einen bis zu 10-fachen größeren Klimafußabdruck! DerTransport mit dem Flugzeug verursacht viele Treibhausgasemissionen.

3) Gericht: Geschmorter Fenchel



Message: der geringe Anteil an tierischen Produkten macht dieses Gericht besonders umweltfreundlich – verglichen mit Spaghetti Bolognese hat dieses Gericht einen 5x kleineren Fußabdruck! Insbesondere Rindfleisch hat einen hohen Klima-Fußabdruck, da Kühe Wiederkäuer sind und durch ihre spezielle Verdauung Methan „ausstoßen".

4) Gericht: Karottensalat mit Birnen und Linsensprossen



Mögliche Message: Der Karottensalat hat einen 5x kleineren Fußabdruck als ein Wurstsalat (mit Paprika und Nudeln). Linsen gehören zu den Hülsenfrüchten. Diese sind sehr gesund und übrigens ganz hervorragende Eiweißlieferanten – also eine gute Abwechslung zu Fleisch- oder Milchprodukten.